



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## TAVUKLU SEZAR SALATASI

Salata İçin:

- 1 adet Roma marulu (veya kıvırcık marul)
- 1 dilim tavuk göğsü (ızgara yapılmış)
- 1 su bardağı kruton (küp şeklinde kızartılmış ekmek)
- Yarım çay bardağı rendelenmiş Parmesan peyniri

Sezar Sosu İçin:

- 1 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 adet yumurta sarısı
- 2 yemek kaşığı limon suyu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Dijon hardalı
- 2 adet ançüez filetosu (isteğe bağlı)
- Yarım çay kaşığı Worcestershire sosu
- Tuz ve karabiber

Tavuk göğsünü tuz, karabiber ve zeytinyağı ile marine edin. Isıtılmış bir ızgarada veya tavada altın sarısı olana kadar pişirin ve dilimleyerek kenara alın.

Roma marulunu iyice yıkayıp kurulayın. Yaprakları iri parçalar halinde doğrayarak servis kasesine yerleştirin. Bayat ekmekleri küçük küpler halinde kesin. Zeytinyağı, tuz ve isteğe göre sarımsak tozu ile karıştırıp fırında veya tavada çıtır çıtır olana kadar kızartın.

Bir kaseye ezilmiş sarımsak, yumurta sarısı, limon suyu, Dijon hardalı, Worcestershire sosu ve ançüez filetoalarını ekleyin. Karışımı iyice çırparken yavaş yavaş zeytinyağını ekleyerek kıvam almasını sağlayın. Tuz ve karabiberle tatlandırın.

Marulun üzerine dilimlenmiş tavuk göğsünü, krutonları ve rendelenmiş Parmesan peynirini ekleyin. Hazırladığınız sosu üzerine gezdirin ve nazıkçe karıştırın.

